



Spätburgunder »Aus den Parzellen«

Weingut Heindel

Es gibt in Franken ein paar bemerkenswerte Spätburgunder, die sich hinter großen Burgundern nicht verstecken müssen. Sie freilich sind rar, teuer und schwer zu kriegen. Hier steht noch einer, der an der Spitze mitspielen kann: Julia und Victor Hallers Spätburgunder »Aus den Parzellen«.

Duftet dunkelwürzig, tiefgründig, ätherisch, blau. Untrügliches Zeichen für besondere Genetik, hier eine Massenselektion aus Burgund. Deren klein- und lockerbeerige Genetik zeigt Wirkung. Auch im Ertrag, der bei nur 20 hl/ha liegt. Er erklärt die konzentriert wirkende, hochwertig balsamische Aromatik, die sich im Mund fortsetzt in salzig griffiger Mineralität, die am Gaumen in rarer räumlich ätherischer Wirkung aufgeht. Wow, was für ein Wein! »Der hat uns richtig Arbeit gemacht!«, meinen Julia und Viktor, auch, weil die Menge winzig war. Zu 80% haben sie die Trauben ganz gelassen, um sie mitsamt dem Stielgerüst einmal mit den Füßen so zu stossen, daß der Zucker aus den Beeren freigesetzt wird. Ansonsten haben sie Most und Maische nur überschwallt, um die Gerbstoffe so schonend wie möglich aus den Beerenschalen zu extrahieren. Gewußt wie. Belohnt wurde ihre Mühe mit erstaunlicher Qualität, eigenständig in Stil und Charakter - und doch expressiv Pinot, mit seidig dichten Gerbstoffen, vertikaler Tiefgründigkeit, perfekter Reife ohne Süße und exotischer Kräuterwürze. Der Wein füllt sinnlich den Mund und dann läuft er und läuft und läuft.... bravo!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |
minimal geschwefelt | keine weiteren
Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.61

0,75l
DFR24603



www.weinhalle.de